

רכיבים:

70 גר' עדשים צהובות (שהושרו 45 דק', בושלו עד ריכוך, סוננו וצוננו)

1 ק"ג תפו"א (שבושלו ונמעכו) ½ כוס קמח חומוס 1 כף עלי מנטה קצוצים 2 כפיות גרם מסלה 1

כפית שטוחה זרעי כמון טחונים

1 כפית שטוחה זרעי כוסברה טחונה

2 פלפלוני צ'ילי קצוצים דק-דק

1 חלמון ביצה

כף מיץ לימון

2 כפיות מלח

1 ביצה טרופה

שמן או גהי (חמאה מזוקקת) לטיגון

אופן ההכנה:

1. מערבבים את תפוחי האדמה, הקמח, העדשים, החלמון, התבלינים, מיץ הלימון והמלח ולשים לתערובת אחידה. 2. צרים עיגולים ומשטחים ללביבות. 3. מקמחים במעט קמח חומוס, טובלים בביצה הטרופה ומטגנים